

このガイドでは操作の基本を簡単にご案内しています。ご使用前に、取扱説明書の「安全上のご注意」を必ずお読みのうえ、正しく安全にお使いください。



### 1 残さいを捨て 食器を入れる



あらかじめつけ置き・水洗いして 取り除くもの

- 固いもの（ポンプの故障の原因）  
つまようじ・魚の骨・輪ゴムなど
- 細かい残さい（再付着の原因）  
七味・ゴマ・ふりかけ
- 魚の皮など（異臭の原因）
- 油の固まりなどのひどい汚れ  
（再付着の原因）



### 2 食器洗い乾燥機専用の 洗剤を入れる



必ず「専用洗剤入れ」に入れる

標準量目安

約5g

- 油汚れの多い場合（サラダオイル含む）  
→標準量の約2倍

### 3 コースを選び、スタート一時停止を押す

コース

スタート  
一時停止

（ブザーが鳴ったら終了）

- 標準（食後すぐのときに）
  - 強力（数時間後や油汚れに）
  - 乾燥のみ（手洗した食器の乾燥に）
- その他のコース（取扱説明書P.17）

### 4 庫内が冷えてから 残さいフィルターを そうじする



残さいフィルターの下に水が残りますが、排水ポンプの構造上、残るものであり、異常ではありません。

- 庫内のお手入れ  
（取扱説明書P.18）

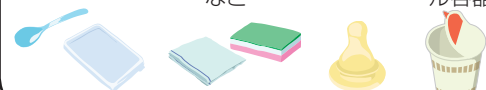


### ⚠ 注意



洗淨水で飛ばされやすい軽いものや、ふきんなどは入れない  
（ヒーターカバーに落ちると・発煙・焦げ・変形・においの原因）

- プラスチックの  
スプーン・ふた
- ふきん・  
スポンジ  
など
- 哺乳瓶の  
乳首
- 発泡スチロール容器



※この他にも洗えないものがあります。  
（取扱説明書P.10）

### 落ちない汚れ

- 手洗いでも落としにくい汚れは、洗えません。  
→汚れ部分をスポンジ等でこすり落とすと洗えます。



グラタンの  
焦げ付き

なべの焦げ付き

茶わん蒸しの  
こびり付き

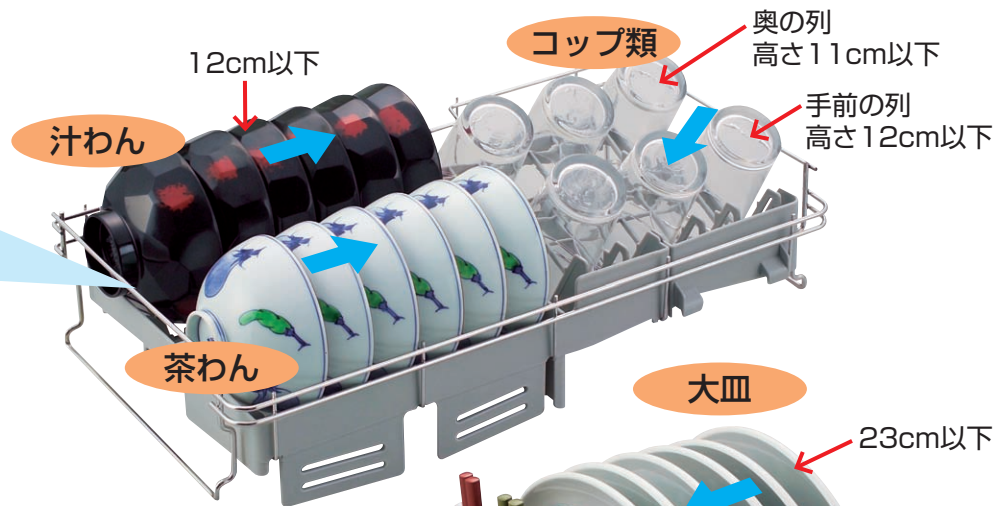
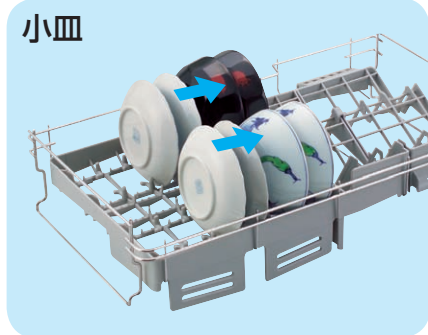
●写真は説明イメージのため、実際とは異なります。

# 食器／調理器具を入れる

汚れた面は→方向に向ける  
(向きが違うと、洗い上がりが悪くなります)

噴射水がよく当たるように汚れた面は斜め内側に傾けて置く

上から



## 調理器具

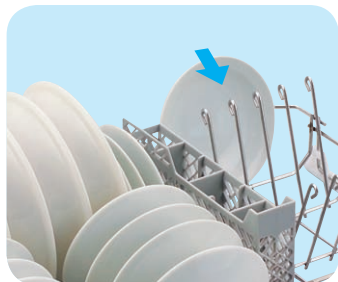


左側に寄せて入れる。  
(落下する原因)

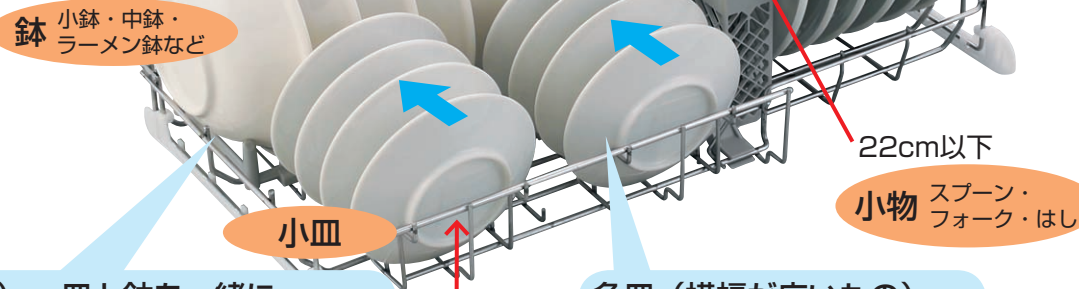


下から

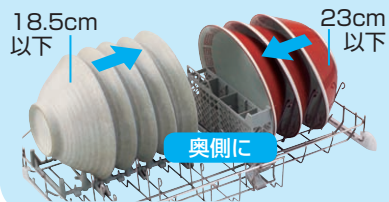
小皿 大皿の奥にも小皿が1枚セットできます



鉢 小鉢・中鉢・ラーメン鉢など



深い鉢 (ラーメン鉢など)  
(重なる場合は間隔を開ける)



皿と鉢と一緒に



角皿 (横幅が広いもの)



●詳しくは取扱説明書をご覧ください。